

Pour commencer seul ou à partager...

ANTIPASTI

PROSCIUTTO « SAN DANIELE » CON PAN CARASAU

Jambon cru « San Daniele » avec Pain Carasau
19

VITELLO TONNATO

Veau avec sauce au thon, câpres
23

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergines à la parmigiana
18

CARPACCIO DI MANZO/ + TARTUFO NERO

Carpaccio de bœuf/ + truffe noire
24 / +10

FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE

Fritture de calamars et courgettes
22

FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA

Sel, origan, huile extra vierge
10

FOCACCIA SPECK E GORGONZOLA

Speck, gorgonzola, noix, huile extra vierge, miel
20

FOCACCIA MORTADELLA E BURRATA

Mortadella, burrata, pistaches, huile extra vierge
23

FOCACCIA TARTUFO NERO, COTTO E BURRATA

Jambon cuit, burrata, truffe noire, huile de truffe
32

FORMULA PRANZO

ENTRÉE ET PLAT DU JOUR

Eau filtrée et café
Tous les jours (Hors week-end et jours fériés)
26

AVEC DESSERT DU JOUR

30

NORMA
RISTORANTE BAR PIZZERIA

WWW.NORMA-MONACO.COM

Pour la suite, notre chef Leone vous propose...

PRIMI PIATTI

RAVIOLI ALLA « DAUBE »

Ravioli à la daube
26

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

Spaghettoni aux palourdes
29

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle à la bolognaise
23

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni à la Norma, ricotta, aubergines, tomates
21

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Tagliolini à la truffe noire
39

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle aux cèpes
28

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

Mezze maniche à la carbonara
24

INSALATE

INSALATA CAPRESE

Bufala, tomates tricolores et basilic
20

INSALATA NORMA

Salade mixte, avocat, asperges vertes et œuf dur
18

INSALATA DI CARCIOFI

Salade d'artichauts, mesclun et copeaux de parmesan
23

SECONDI PIATTI

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé, épinards et pommes de terre grenaille
32

SALMONE ALLA PIASTRA

Saumon à la plancha et riz noir aux légumes
31

FILETTO DI ORATA

Filet de dorade, poireaux, sauce prosecco et courgettes
34

OSSOBUCO DI VITELLO

Ossobuco de veau et risotto à la milanaise
35

FILETTO DI MANZO A SCELTA

Filet de bœuf avec jus de viande ou aux cèpes et pommes de terre grenaille
32/ +cèpes 36

MILANESE DI VITELLO

Milanaise de veau, pommes de terre grenaille et mesclun
36

CONTORNI

PATATINE FRITTE

Frites 7

VERDURE DI STAGIONE

Légumes de saison 9

INSALATA DI RUCOLA

Salade de roquette 7

PATATE NOVELLE ALLE ERBE

Pommes de terre grenaille aux herbes 7

SPINACI AL BURRO

Épinards aux beurre 7

CHEF - LEONE PIAZZA

PIZZE

CHEF PIZZAIOLO - MARIUS

MARGHERITA

Tomates, mozzarella fior di latte, basilic
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
16

BURRATINA

Tomates, burrata
Pomodoro, burrata
19

NAPOLETANA

Tomates, anchois, olives, mozzarella, origan, câpres
Pomodoro, acciughe, olive, mozzarella, origano, capperi
19

NORMA

Tomates, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta salée
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata
22

MORTADELLOSA

Mortadella, mozzarella fior di latte, pistaches
Mortadella, mozzarella fior di latte, pistacchi
24

PRINCIPESSA

Tomates, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi
20

DIAVOLA

Tomates, mozzarella fior di latte, chorizo
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante
19

FRESCA

Mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates cerises, roquette,
copeaux de parmesan
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini, rucola,
scaglie di parmigiano
22

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, stracchino
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, stracchino
23

TARTUFATA

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracchino, truffe noire, huile de truffe
Crema di tartufo, mozzarella fior di latte, stracchino, tarfufo nero, olio al tartufo
38

SUPPLEMENTI

Burrata 6
Burrata

Prosciutto crudo 5
Jambon cru

Scaglie di tartufo nero 22
Copeaux de truffe noir

Salame piccante 4
Salami piccant

Funghi 3
Champignons

Pomodorini ciliegino 2
Tomates cerises

Rucola 2
Roquette

Gorgonzola 4
Gorgonzola

Olive 2
Olives

Pour terminer en beauté...

DOLCI

TIRAMISÙ

Tiramisù 9

TORTA AL LIMONE

Tarte au citron 8

PANNA COTTA

Panna cotta 9

CAFFÈ GOURMAND

Café gourmand 12

INSALATA DI FRUTTA

Salade de fruits 10

AFFOGATO

Glace vanille, expresso 8

SELEZIONE DI VINI AL BICCHIERE DEL MOMENTO

BIANCO

Pinot Grigio delle Venezie, Veneto, Perlage	2024	8/34
Chardonnay « Plant B », Bourgogne, Domaine Deux Roches	2023	9/35

ROSSO

Côtes-du-Rhône « Le Temps est venu », Rhône, Domaine Ogier	2024	8/38
Chianti Classico, Toscana, Castello di Querceto	2022	9/39

ROSE

Plaisir Rosé, Bouches-du-Rhône Domaine Les Oullières	S.A	8/38
---	-----	------

BULLES

Prosecco Extra Dry, Veneto, Torresella	S.A	8/35
Champagne « Reflet de Terre », Champagne Tissier	S.A	16/80